

浙江杀青机 茶叶双锅杀青机 增荣机械

产品名称	浙江杀青机 茶叶双锅杀青机 增荣机械
公司名称	浙江武义增荣食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武义县王宅镇古马山工业小区
联系电话	13857929862

产品详情

浙江武义增荣食品机械有限公司（原名为：浙江武义增荣茶机厂）始创于1999年3月，地址位于武义县王宅镇古马山工业小区。

本公司专业从事食品初加工机械单机设备与成套机组的研发与制造。产品广泛适用于茶叶、瓜子、花生等农副产品的炒制以及金银花等各类产品、海产与水产品的烘干等加工应用，年产值3000多万元。

公司主要生产“壶山牌”茶叶加工机械，茶机产品有：名茶机械；初、精制机械；干燥设备及自动化流水线等系列100多个品种。

下面与您分享茶机的使用：

茶机使用

机械化加工名优茶从鲜叶杀青到成品茶的整个过程，要处理好两个关系：一是热与水气的关系；二是机械力与外形的关系。热能使茶叶发生生化变化，力是给茶叶以外力造成外形变化。具体使用中应注意：

- 1、作业前每台机械应进行试运转，并观察温度和其它技术参数能否满足名优茶工艺要求，如鲜叶杀青时间，一般春茶为1 ~1 10 ，茶叶双锅杀青机，夏茶为50 ~1 ，毛峰茶烘干时间毛火5分钟，足火40分钟，可依据情况进行调整。
- 2、每班茶叶加工前待所有机械达到正常温度后开始，加工中处理好温度、时间、投叶量、鲜叶质量技术要素的相互关系看茶制茶。
- 3、作业结束，使用柴煤结构的机械退尽余火，待主要件温度降至40-50 时关机。茶季结束时，要清除炉灰，清洗机械，加注润滑油，浙江杀青机，用罩子罩住，以备来年加工使用。

浙江武义增荣食品机械有限公司（原名为：浙江武义增荣茶机厂）始创于1999年3月。

本公司专业从事食品初加工机械单机设备与成套机组的研发与制造。下面为您介绍茶叶杀青的小知识：
茶叶杀青

绿茶加工制作的第1道工序，把摘下的嫩叶加高温，抑制发酵，茶叶机械杀青机，使茶叶保持固有的绿色，同时减少叶中水分，使叶片变软，便于进一步加工。

普洱茶主要杀青方式分为锅炒杀青、滚筒式杀青。大型厂或一般台地茶多为滚筒式机器杀青，少数民族与野生野放茶则多为锅炒手工杀青。其他茶类杀青目的在于利用高温停止酶类酶继续作用，而普洱茶杀青则只是减缓其发酵速度并增加其柔软度以利揉捻，以及去除青味。滇青茶杀青温度依鲜叶实际情形来判断温度与时间，通常锅内壁温度180度左右，锅外温度较高。

无公害加工厂的要求

加工厂离开垃圾场、畜牧场、医院、粪池50m以上，离开经常喷洒药的农田100m以上，茶叶杀青机哪种好，离开交通主干道20m以上，远离排放三废的工业企业。要求水源清洁、充足、日照充分。初制加工厂宜建在茶园中心或附近安全地带，兼顾交通、生活、通讯的便利。加工厂应与生活区和办公区隔离，无关人员不宜进入生产区。加工厂环境应整洁、干净，无异味。道路应铺设硬质路面，排水系统通畅，厂区环境需绿化。地面要硬实、平整、光洁，墙壁无污垢。加工和包装场地至少在茶季前应清洗消毒一次。茶叶仓库应具有密闭、防潮功能，有条件的用冷藏库贮存茶叶，保存温度5℃左右。加工车间应用采光良好，灯光照度达到500lx以上。加工厂应有卫生行政部门发放的卫生许可证。

浙江杀青机-茶叶双锅杀青机-增荣机械(推荐商家)由浙江武义增荣食品机械有限公司提供。浙江武义增荣食品机械有限公司（www.wy-zrcj.com）是浙江金华,粮食加工机械的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在增荣机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创增荣机械更加美好的未来。同时本公司（www.zrrnj.com）还是从事揉捻机，茶叶揉捻机，茶叶揉捻设备的厂家，欢迎来电咨询。